39e Année. — Tome LXXVII. N° 1985 Paris, 14 Juillet 1932

REVUE DE VITICULTURE

LES FETES EN L'HONNEUR DE DOM PERIGNON

A l'occasion du deux cent cinquantième anniversaire de Dom Perignon, des fêtes imposantes ont été organisées en Champagne, en vue d'honorer ce prestigieux créateur de la célèbre Mousse Champenoise, le cellerier Dom Perignon, et de glorifier le vin de Champagne.

Ces fêtes, qui durèrent trois jours, du dimanche 26 juin au mardi 28 juin 1932, se manifestèrent sous deux caractères : l'un, strictement régional et populaire pour les deux premiers jours et l'autre, grandiose et magnifique pour la fête du mardi.

Le premier jour, le comité d'Hautvillers avait organisé selon l'usage des grandes fêtes locales, un rassemblement de toutes les Sociétés des environs, tous les vignerons assemblés en confréries.

La foule étrangère au vignoble, déjà venue, admira fort le pittoreque défilé des bannières, des fanions, des « Bâtons » de Saint-Vincent, dont les couleurs et les ors rutilent sous le soleil. Ce maintien des traditions est un usage de ces vignobles d'Hautvillers et environs.

La suite normale fut la Messe des Vignerons célébrée en grand apparat et le prêche paraphrasant la définition du travail monastique qui correspond à ce que disait l'économiste Le Play : « Le but du travail est la vertu et non la richesse. »

Ainsi, dans la sérénité de l'abbaye, ce bon cellerier a pu goûter une joie d'artiste, le jour où il tint dans sa main le flacon couronné de la mousse qui n'a plus cessé d'être la gloire de notre province.

Après cette messe, un cortège pittoresque avec les « bâtons », les emblèmes, les fanions défila au son des musiques locales mêlant aux programmes généraux de bons vieux airs champenois. Traditionnel arrêt au Monument aux Morts, puis arrivée au bois « Dom Perignon » où 10.000 personnes environ assistent à la fête récréative. En ce premier jour, discours, discours, encore discours... mais qui sont trop empreints de la marque locale pour en faire une analyse suivie.

Le lundi, grande réunion, des fêtes au jardin de la Patte d'Oie à Reims ; réunion toujours locale pour assurer l'élection des Reines du Vignoble rémois.

*
* *

Enfin nous arrivons au mardi, la grande fête de Dom Perignon, qui fut un véritable hommage international au cellerier d'Hautvillers, et au grand Vin dont il fut l'ancêtre, notre brillant et glorieux Champagne.

Un train spécial arrivait à Reims au moment même où un orage provoquait une pluie diluvienne, qui retarda cette belle réception à laquelle on pouvait remarquer entre autres personnalités : MM. Marchandeau et Margaine, sous-secrétaires d'Etat ; M. Ferdinand Bouisson, président de la Chambre des députés ; Louis Forest et ses gastronomes, etc... et toutes nos autorités administratives et locales.

Un défilé de voitures fleuries qui portaient les Reines des Reines précédait le cortège d'honneur pour une première réception à l'Hôtel de Ville de Reims.

M. Marchandeau présenta aux hôtes éminents venus célébrer le 250e anniversaire de Dom Perignon, les compliments de la municipalité et des représentants du commerce de Champagne et dit :

« Si Reims n'est pas géographiquement la capitale de la Champagne, elle
« est sans contredit la capitale du Champagne et c'est ici qu'on peut le mieux
« le fêter. »

M. Bouisson, président de la Chambre, regrettant son soleil de Marseille, n'en apporta pas moins son admiration pour le Champagne.

Ce premier stade des fêtes de Reims se terminait lorsqu'arriva, chose inattendue pour des réunions de ce genre, une escadrille d'avions anglais amenant plus de 200 personnes venues d'Angleterre pour fêter notre grand Vin de Champagne.

Ce fut alors la traversée normale du vignoble en longues caravanes automobiles pour se rendre à Hautvillers.

La liste des personnalités que l'on pourrait indiquer représente des délégations de tous les pays du monde, de toutes les organisations intéressées au commerce du vin, de tous les représentants gastronomiques, de tous les représentants du vin, de l'alimentation, de tous les propagandistes des grands vins, de tous les représentants de la presse internationale. De nombreuses personnalités éminentes telles que Mme la marquise de Londonderry, femme du ministre britannique de l'Air, et maintes autres personnes de la « gentry » de Londres.

Le vieux porche de l'Abbaye est franchi, le cortège étant encadré d'une haie de scouts. On arrive sur la terrasse où la vue s'étend sans heurts, sur tout le vignoble et sur le ruban clair qui sinue : la Marne.

Les robes rouges des prélats, les uniformes des généraux, des préfets, des sous-préfets, font à travers les allées de larges taches multicolores. Les photographes, les cinéastes ne se lassent pas de contempler cette vallée admirable.

Dans une grande allée ombragée de beaux arbres dont les sommets se rejoignent en voûte pour composer la plus charmante des charmilles, trente-quatre tables ont été alignées, chacune de 12 couverts et présidée par une personnalité appartenant à chacune des grandes Maisons de Champagne.

Déjeuner des produits de la région, merveilleux, accompagné du divin nectar et servi par les sommeliers en véritables costumes de métier. Au dessert et au nom du Champagne, M. André de Fouquières, arbitre de nos élégances et speaker incomparable, annonça la série des toasts.

M. Margaine, sous-secrétaire d'Etat au ministère des Travaux publics, député de la Marne, porta la santé de Mme la marquise de Londonderry.

M. le vicomte Hemley, remplaçant l'ambassadeur des Etats-Unis, M. Walter Edge, apporta tous ses vœux de réussite.

M. Martin, maire d'Hautvillers, félicita les organisateurs et le maître du logis qui ont eu l'heureuse idée de dresser le banquet dans le plus beau cadre qui soit.

Puis, M. Marchandeau, sous-secrétaire d'Etat au ministère de l'Intérieur et député-maire de Reims, prit la parole :

« Monsieur le président,

« Messieurs,

« C'est sur les lieux mêmes où est né, pour une immortelle destinée, l'in-
« comparable Vin de Champagne, que nous vous avons conviés à célébrer le
« 250e anniversaire de la découverte de Dom Perignon.

« Tout ici nous dispose à évoquer la mémoire de l'inventeur et à louer les
« minutieux travaux qui ont apporté au monde une source inépuisable de
« joie.

« La riante et douce vallée de la Marne, les collines qui l'encadrent, la vi-
« gne qui s'étale depuis la ligne verte de la rivière jusqu'aux confins de la fo-
« rêt, le promontoire d'Hautvillers, les vestiges de son antique abbaye, le cen-
« tre vivant d'Epernay, harmonieux et vaste décor dont le vin de Champagne
« restitue, en sa substance délicate, en son exquis parfum, en sa mousse lé-
« gère, le reflet incomparable. »

Nul produit, en effet, ne reflète mieux sa terre natale que celui qui, après avoir puisé dans le sol ses qualités premières, a été l'objet du travail continu de tant de générations d'hommes attachés à le porter jusqu'à la perfection.

Dom Pérignon, chercheur obstiné, réalisateur heureux, a été le consciencieux héritier de vignerons dont l'idéal se perpétue chez tous ceux qui, journellement encore, consacrent leurs efforts opiniâtres à la production difficile du vin le plus connu du monde.

C'est une phase décisive dans l'art de présenter le Champagne sous sa forme la plus attrayante que nous commémorons aujourd'hui.

M. Marchandeau rappela qu'autrefois les espaces cultivés en vigne étaient plus étendus, bien que le vin ne possédât pas encore cette universelle renommée avant cette initiative au culte de « Notre-Dame des Vignes ».

Enlever au produit récolté sur les rives de la Marne les imperfections que la nature sauvage laisse toujours à l'homme le soin de corriger, éveiller en lui les qualités dignes de prendre la place des défauts supprimés, tel a été le résultat des études et du travail patient de Dom Pérignon.

Ainsi naquit le vin qui, tout en restant conforme à son caractère originel, est devenu par sa limpidité inégalable, par sa constante exubérance, le plus léger et le plus tonique des breuvages, comme le plus actif stimulant de l'esprit.

Or, non seulement le moine d'Hautvillers a vécu 77 années d'une vie exemp-

te de souffrance, mais encore on s'accorde à reconnaître ses nobles vertus. Selon le témoignage de son Supérieur lui-même, « il fut honnête, instruit, et de mœurs très douces ».

Combien d'exemples, depuis plus de deux siècles, l'Histoire de la Champagne peut-elle encore nous offrir d'hommes qui ont honoré leur petite patrie, qui ont utilement servi la France, et dont les jours étaient colorés par la généreuse liqueur de ce terroir, tandis que leurs découragements ou leurs doutes furent vaincus par le réconfortant élixir !

N'est-ce pas là, Messieurs, la démonstration de la bienfaisance du vin à qui souvent la Faculté demande de recréer l'espoir de vivre, qui est l'accompagnement de toutes les fêtes et dont chaque bouteille conservée pourrait, ici et par delà notre province, à travers le monde entier, marquer à la façon de la pierre blanche le souvenir des jours de bonheur ! Bien loin d'être un produit nocif dont il serait sage de s'abstenir, le Champagne est, au contraire, l'antidote de tout ce qui peut compromettre la santé et alourdir l'esprit.

Dès lors, puisqu'une longue expérience en affirme les bienfaits, pourquoi prohiberait-on le Champagne ? Pourquoi le frapper de mesures de représailles ? Ne porte-t-il pas, en son cristal, un éternel sourire capable de désarmer toutes les malveillances, toutes les injustes préventions ?

M. Marchandeau loua l'effort de tous les vignerons de maintenir avec leur volonté, l'effort actuel du commerce.

Que de travail, que d'efforts, que d'ingéniosité déployés depuis le jour où rendant accessible à la consommation la plus lointaine le vin mousseux de Dom Pérignon, un modeste pharmacien de Châlons inventait, à son tour, la bouteille capable d'en contenir l'impétuosité !

Il signala aussi les rayonnements de joie que devraient entretenir ces vignes et ces caves et l'angoisse qui pèse sur les artisans, tant pour les difficultés présentes que pour les caprices de la nature.

Ils disent : pourquoi frapper le Champagne d'un dangereux ostracisme ? Pourquoi spolier ceux qui, au prix de tant de peine et de tant de sacrifices, ont créé la renommée de ce vin incomparable ? Pourquoi, enfin, faire peser sur la vente ces préoccupations de lucre qui sont bien loin d'animer les producteurs désireux d'assurer simplement leur existence ?

M. Marchandeau attira l'attention sur le besoin de l'effort auprès du consommateur et sur la différence qui existe entre le charme local et la situation angoissante du vignoble.

« A la gaîté du vin, je n'entends pas opposer ici l'aridité des chiffres et je vous demande simplement de croire en ma parole, lorsque j'affirme que si partout les droits, qui sont les siens et qui sont dus à ses qualités incontestables, ne lui sont pas pleinement restitués, le vin de Champagne risque de perdre la primauté du sourire français qu'il a si longtemps porté au dehors et qui manquerait désormais à la joie et à la spiritualité du monde.

Signalant que les présents n'ont pas besoin de conseils, il leur demande simplement d'éduquer les ignorants ou ceux qui ayant connu notre bon vin de France, l'ont oublié.

Il termina son discours sur ces belles paroles :

« J'ai dit tout à l'heure que le vin qui emplit nos coupes porte en lui une récompense pour tous ceux qui savent le boire. Aujourd'hui, comme demain, buvez-le, et faites-le boire.

« Selon l'expression du poète, en vous il tombera :

Végétale Ambroisie,
Grain précieux jeté par l'Eternel semeur,
Pour que de notre Amour naisse la poésie
Qui jaillira vers Dieu comme une rare fleur.

M. Louis Forest, président du Club des Cent, en une de ces spirituelles improvisations dont il a le secret, rappelle cette phrase d'Horace : « Le vin rend l'homme éloquent », dont il tira la plus heureuse conclusion en faveur du Champagne, en rappelant les bons souvenirs des gastronomes en Champagne et en le recommandant à tous les étrangers.

A l'issue du déjeuner, les peronnalités se rendirent à l'inauguration du bas-relief de Dom Pérignon, dans le Cloître.

Nouveau défilé pittoresque et arrivée au monument.

Le voile fut tiré. Le bas-relief, représentant Dom Pérignon, offrant une bouteille, apparut.

Une coupe géante, faite de fleurs, tendait, comme un hommage, ses roses blanches coupées. Sur le sol, une carte portait, en anglais, cette inscription : « A l'immortelle mémoire de Dom Pierre Pérignon, à l'occasion du 250e anniversaire de sa grande découverte, de la part des invités, venus de la Grande-Bretagne et des nombreux autres qui n'ont pu être présents. »

Mme la marquise de Londonderry prit une bouteille que lui tendit M. Paul Chandon-Moët et la lança contre le mur. Aux pieds du créateur génial, se déroula lentement la mousse fraîche de la bouteille fracassée.

En s'en allant, les personnalités purent lire, sur le mur, ces dates évocatrices qui figurent sur une plaque de marbre : « 650 : fondation de l'Abbaye par saint Nivard — 1791 : Les religieux quittent l'Abbaye dont les biens sont vendus. »

Ces dates ne prennent-elles pas en ce jour anniversaire une signification émouvante ?

Quelques mots pour signaler la fête champêtre avec l'élection de la Reine des Reines par un jury dont le président était M. André de Fouquières. Descente à Epernay derrière la voiture fleurie de la Reine des Reines, cortèges, réception à la mairie.

M. Depuiset salue toutes les personnalités présentes, et fait un vif éloge du vin de Champagne, en rappelant les éminentes découvertes de Dom Pérignon.

« Composant admirablement les cuvées d'après les qualités inhérentes à chaque cru, disciplinant la mousse originelle dans des flacons appropriés, substituant à l'étoupe imbibée d'huile, l'usage du bouchon de liège, pratiquant la « mise sur pointe » et le « dégorgement » pour obtenir le vin limpide et brillant, l'enchantement des yeux, il a mérité le titre de « Roi des Tonneliers », de « premier vigneron de France ».

Nouveaux discours de MM. Budin, Bouisson, M. Merlin, sénateur de la Marne, M. Noble Hall, directeur pour la France de l'Office de Tourisme et d'Expansion Nationale, et visite au Monument aux Morts.

Les avions, les autobus, les trains repartant, c'est la fin de cette apothéose.

Puissent les visiteurs qui ont reçu un accueil si chaleureux, voir aussi les misères du vigneron, se souvenir des efforts qui ont été réalisés depuis Dom Pérignon, apprécier tout leur courage devant leurs vicissitudes.

Dans cette crise suraiguë du Champagne, il ne faudrait pas seulement de la pitié, mais une aide qui consiste à consommer de ce vin généreux, qui engendre et qui entretient les joies saines et bonnes.

P. Hallade,
Ingénieur agronome.

LE STATUT VITICOLE DE DEMAIN

De grandes calamités durables : Oïdium, Phylloxera, Peronospora, etc., ont à leur venue causé bien des ruines toutes surmontées à la longue par le travail et les progrès incessants de la science agricole. La surproduction jointe à la fraude vinicole ont, plus récemment, occasionné aussi une longue période désastreuse ; de cette association, la fraude, à peu près combattue, reste la surproduction, crise d'aspect durable, que nous devons également surmonter.

Le statut viticole, si contraire qu'il puisse être à notre esprit d'indépendance, est un moyen de lutte devenu nécessaire, que nous devons nous efforcer d'améliorer en le rendant aussi égalitaire entre nous que la chose est possible.

Le vin, de qualité courante, étant un produit de vente à peu près limitée à notre marché intérieur, une réglementation rigoureuse de sa production et de sa vente peut permettre de faire vivre, sans enrichir les uns aux dépens des autres, tous les producteurs, petits ou grands, quelles que soient les surproductions ; et nous ajouterons, doit nous permettre même, en toutes connaissances des conditions nouvelles d'exploitation et des risques de ce fait encourus, de pouvoir arriver à cultiver encore librement nos terres en appliquant tous les progrès de la science agricole et viticole.

A. — L'obligation première du viticulteur est d'obtenir de ses raisins le meilleur vin possible au prix le plus réduit pour la satisfaction du plus grand nombre de consommateurs.

Le bon vin, nous entendons de consommation courante, s'obtient, par des soins appropriés au climat, à peu près partout en France et en Algérie, le degré alcoolique n'étant pas nécessairement une condition sine qua non de la qualité, tout consommateur devrait pouvoir, selon ses goûts et ses moyens, se procurer du vin à petit degré, de composition tout à fait normale et sans mélange, provenant d'une origine précise de la propriété, quelle que soit la région productrice.

Tout raisin fermenté donne, après le soutirage du vin de goutte, la quantité de sous-produits ci-après, par rapport à cent litres de vin total récolté :

5 à 7 litres de vin restant dans le marc pressé ;
2 à 5 litres de vin tiré de la lie décantée ;
3 à 7 litres de vin du dernier pressurage des marcs (surpressurage).
soit donc, au moins, 10 litres % de la récolte totale, d'un vin plus ou moins défectueux qui ne devrait jamais servir à la consommation.

Déjà un assez grand nombre de viticulteurs, particulièrement dans les régions où se sont créées des viticoops, s'astreignent à faire distiller partie ou totalité de ces sous-produits, mais beaucoup d'autres viticulteurs et les plus nombreux, recueillent avec parcimonie, par lavages ou filtrages, ces bas produits, pour les faire consommer purs ou en mélanges avec le vin de goutte.

1° Afin de faire disparaître du marché tous ces sous-produits, il paraît indispensable de ne compter que sur l'application d'une mesure générale, ne souffrant aucune exception, aussi bien pour les producteurs de vins de grands crus que pour les producteurs de vins les plus ordinaires, obligeant chaque producteur à distiller ou à vendre pour la distillation 10 % de la quantité des vins qu'il met à la vente, évalués au titre alcoolique moyen admis pour sa région, lui laissant toutefois une égale quantité de vins, de moindre valeur, à distiller en remplacement des siens.

2° Dans un but de sélection, il y aurait lieu également de considérer comme anormal tout vin possédant par litre plus de 1 gr. 25 d'acidité volatile et aussi par litre plus de 1 gr. de sulfate de potasse.

3° Permettre le vinage à la cuve, en franchise des droits, sur tout le vignoble national, à raison de 2 litres d'alcool vinique par 150 kilogs de vendange ; cet alcool préalablement dénaturé, sous le contrôle de la régie, par l'addition d'un pourcentage de moût ou de vin, à seule fin qu'il ne puisse pas servir à d'autres usages.

4° Faciliter l'emploi des moûts concentrés, pour relever la richesse alcoolique des vins, par l'exonération des droits de circulation sur ces concentrés.

5° Conserver aux seuls vins mousseux le privilège du sucrage par un sucre étranger à celui du raisin.

6° Assurer une surveillance administrative et corporative très stricte de la composition normale des vins depuis leur sortie de la propriété jusqu'au consommateur.

B. — Le blocage, mesure indispensable dans les années de surproduction, doit être souffert par tous les producteurs, tous bénéficiant d'une stabilisation des cours à un taux que l'on doit s'efforcer de rendre supportable à tous, petits et grands producteurs.

1° Avant les vendanges, le producteur ne devrait pouvoir vendre qu'une partie de sa récolte future, afin que soit réservée la part de blocage définitif lui incombant, celui-ci ne pouvant se déterminer qu'après la publication des déclarations totales du vignoble national, soit trois mois environ après les premiers décuvages. Il y aurait lieu de fixer le taux maximum du blocage provisoire à 40 % ; le producteur, ainsi, ne pourrait, avant les vendanges, garantir à son acheteur que la livraison de 60 % de sa récolte probable.

2° Le blocage définitif, fixé globalement d'après le montant des déclara-

tions des vins *mis à la vente*, devrait, pour tenir compte des possibilités d'existence de chacun, petits, moyens et grands producteurs, être réparti sur chaque récoltant, selon l'importance de sa production *mise à la vente*, d'après un taux largement progressif, avec abattement à la base, en fixant, pour le moment, la limite maximum de ce taux à 40 % : le but poursuivi, en l'état actuel des probabilités des surproductions, étant de permettre simplement à la propriété en général de continuer à exister, en attendant que d'elle-même, pesant les conséquences de ce nouveau mode de vivre, elle sélectionne ses plantations.

3° Le tableau de blocage progressif, ci-dessous, devrait être acceptable pour tous ; établi avec abattement à la base, le taux de progression nous paraissant très judicieux.

Récolte en hectolitres —	Indice pour servir seulement au calcul %	Abattement en hectolitres —		Pourcentage obtenu, lors du blocage correspondant à une progression arithmétique constante de 0,4 % + 3 unités —	Blocage appliqué en Algérie en 1931 environ 10 % Indice 1,53 aurait été —	Taxes comparatives Algérienne de 1931 %
100				3,04		
1.000				3,40	5,20	(7)
5.000	5 +	=	= 250	5	7,65	(9)
10.000	9 +	450	= 700	7	10,71	(11)
15.000	13 +	650	= 1.350	9	13,77	(13)
20.000	17 +	850	= 2.200	11	16,83	
25.000	21 +	1.050	= 3.250	13	19,90	(15)
30.000				15		
35.000				17		
40.000				19		
45.000				21	35,19	(17)
50.000			= 11.500	23	38,25	
55.000				25	(40 maximum)	
60.000				27	(»)	
65.000				29		

Pour rechercher le blocage de chacun, prenons 4 exemples :

Déclaration (hectol.)		hectos bloqués.
76	[(0,76 × 0,04) + 3] = 3,03 (× 1,53) = 4,64 × 0,76 =	3,50
760	[(7,6 × ») + 3] = 3,30 (») = 5,05 × 7,60 =	38,40
7.600	[(76 × ») + 3] = 6,04 (») = 9,24 × 76 =	702
76.000	[(760 × ») + 3] = 33,40 (») = 40 m. × 760 =	30.400

Il y a lieu de noter que l'élimination des sous-produits 10 %, jointe à un blocage de 10 %, comme en 1931 en Algérie, soit un total de 20 % ramènerait une récolte nationale possible de 90 millions d'hectolitres au chiffre de 72 millions, quantité que l'on croit susceptible d'être consommée annuellement.

Dans ce cas, les pourcentages des prélèvements sur les quatre récoltes prises comme exemples seraient :

1° Récoltes hectolitres : 76 ; 760 ; 7.600 ; 76.000.

2° Pourcentage : 14,54 ; 15,05 ; 19,24 ; 50.

3° Ayant entre eux comme rapports : 1,03 ; 1,27 ; 2,51.

Ce qui n'est pas exagéré.

4° Le blocage doit être surveillé de très près chez le producteur ; il serait enfantin de pouvoir se soustraire à cette obligation de salut viticole en décla-

rant un chiffre de récolte comprenant le montant de la récolte ajouté au blocage probable afin de pouvoir vendre sa récolte totale sans rien bloquer !

Dans le mois précédant la récolte nouvelle, la partie bloquée doit être représentée par du vin authentique ou son équivalent en un moût concentré, déduction faite des ouillages, si elle n'a pas été régulièrement débloquée par la distillation ou par l'expédition à l'étranger.

5° Le blocage, fixant pour chaque cas particulier un nombre d'hectolitres, devrait spécifier le degré alcoolique minimum admis pour les vins de la région. Si le mode de déblocage préféré par le producteur était la distillation, la quantité d'alcool à représenter devrait être basée sur le titre alcool des vins de la région et non sur un titre alcool facultatif laissé au choix du producteur. Pour exemple, prenons deux productions bloquées également de 500 hectolitres dans une région à vins de 10°. Ces blocages devraient donner par distillation en chiffre rond 5.000 litres d'alcool ; mais une production se composant de 12° et l'autre de 8°, elles devraient pouvoir se libérer la première en distillant $\frac{5.000}{12}$ soit 417 hectolitres et l'autre $\frac{5.000}{8}$ soit 625 hectolitres. Cette situation avantagerait les vins à hauts degrés, produits généralement supérieurs aux vins à petits degrés obtenus souvent avec des rendements à l'hectare trop élevés.

6° Le blocage doit être établi non sur la récolte de chacune des propriétés d'un même viticulteur, mais bien sur l'ensemble des vins, ainsi additionnés, récoltés sur toutes les propriétés du même viticulteur ou société viticole, ces propriétés seraient-elles situées, partie en France et partie en Algérie.

7° Il devrait y avoir lieu à déblocage, aussi bien chez le commerçant que chez le producteur, dans l'intérêt des consommateurs et du développement de la consommation, quand les prix, dans le Midi, sur les places je suppose de Montpellier, Béziers et Sète, atteignent, pour les vins courants, 16 à 17 fr. le degré alcool. Ce déblocage, opéré sur tout le vignoble national, devrait être réparti entre chaque mois précédant l'époque des premiers décuvages, dans l'Hérault choisi comme base.

8° Aux premières décuvaisons, que l'on pourrait peut-être fixer au 15 août, tous les vins ou moûts en cave non retirés ou encore bloqués, devraient être compris dans les déclarations des vins *mis à la vente* de la nouvelle récolte, dont 60 %, si ce taux était admis, seraient susceptibles d'être libres, en attendant la fixation du blocage définitif, et expédiés sur déclarations partielles de récolte faites par les propriétaires et sous leur entière responsabilité en tant que quantités disponibles.

9° Les vins restant encore bloqués chez le commerçant à la date admise des premières décuvaisons, subiraient le sort des vins nouveaux : 60 % deviendraient libérables et 40 % resteraient bloqués jusqu'à la fixation du taux de blocage définitif.

10° Les vins étrangers, introduits sur le territoire national depuis les premiers décuvages jusqu'à la fixation du taux définitif de blocage, resteraient momentanément bloqués à 40 %, comme les vins nouveaux nationaux.

C. — Avec l'amélioration de la qualité générale des vins ordinaires par l'élimination constante des vins défectueux tirés des sous-produits, jointe au bienfait d'un blocage national, stabilisateur des cours, il serait d'un très grand intérêt pour le producteur d'en développer au maximum la consommation. Rien ne peut se lire et se faire sans argent ? Un capital important doit être recueilli pour être mis à la disposition d'une organisation vinicole composée de producteurs et de négociants, spécialement attachée à la recherche de nouveaux débouchés.

Pour créer ce trésor de guerre, indispensable à une propagande rationnelle, les vignerons ne doivent compter que sur eux-mêmes, par un apport soutenu de versements proportionnels à l'importance de leurs récoltes bloquées.

La contribution personnelle, rendue obligatoire, pourrait être fixée à 10 fr. par hectolitre de vin bloqué chez le producteur.

Prenant comme exemples les récoltes déjà citées, le taux de blocage national de 10 % étant pris comme base :

Récoltes en hectolitres : 76 ; 760 ; 7.600 ; 76.000.

Bloqués environ : 2,3 ; 38 ; 702 ; 30400.

La contribution serait en francs : 23 ; 380 ; 7.020 ; 304.000.

La contribution ramenée à l'hectolitre récolté : 0,30 ; 0,50 ; 0,91 ; 4.

Etablie sur ces bases, la contribution en propagande pour le développement de la consommation eût été, pour l'année 1931, en Algérie de plus de quinze millions de francs ; somme proportionnelle aux vins bloqués et par conséquent très supérieure, relativement, à celle qu'aurait eu à supporter la production en France, composée d'une proportion beaucoup plus grande de petits récoltants.

Paul Pirodon, Tipaza,
ingénieur E. A. M., viticulteur
depuis plus de cinquante ans en Algérie.

ACTUALITÉS

Le Mildiou, l'Oïdium, les vers (H. A.). — Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de mai 1932 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — La lutte contre le Mildiou (L. Ravaz). — École d'agriculture et de viticulture de Beaune (Côte-d'Or). — Bibliographie.

Le Mildiou, l'Oïdium, les Vers. — L'année 1932 s'annonce dès maintenant favorable aux ennemis de la vigne. Nous recevons sans doute encore des nouvelles favorables de Bourgogne, de Touraine, du Beaujolais. Mais le Mildiou fait rage dans nos régions méridionales, à un moment fort dangereux pour les fruits ; la Pyrale est signalée très abondante, un peu partout, en Champagne surtout ; l'Oïdium sévit. La Cochylis et l'Eudémis donnent des craintes très justifiées. Tout cela, à cause du temps mou, orageux, pluvieux, qui alterne avec des journées très chaudes. Il faut redoubler de vigilance et d'efforts en présence de ces dangers multiples, qui risquent de régler, au détriment des viticulteurs, la question du déblocage et celle du nouveau statut de la viticulture. — H. A.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de mai 1932. — Nous donnons ci-dessous le tableau mensuel qui n'a pu être publié dans notre numéro du 23 juin :

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1931	1930	1931	1930	1931	1930
1. Octobre.....	7.148.522	6.392.297	4.236.485	4.279.522	13.705.383	14.814.249
2. Novembre...	4.820.171	4.379.443	4.334.620	4.155.795	13.435.361	14.908.149
3. Décembre...	3.964.215	3.364.818	3.840.808	3.840.808	13.504.807	14.489 299
	1932	1931	1932	1931	1932	1931
4. Janvier.....	4.076.831	3.443.345	4.095.324	3.919.668	13.174.992	14.459.215
5. Février.....	3.881.371	3.106 521	3.894.959	3.538.919	13.201.605	14.211.598
6. Mars......	4.342.612	3.348.517	3.609.825	3.408.700	12.938.314	13 838.110
7. Avril.......	4.672.513	3.725.140	4.365.423	4.342.718	12.583.841	13.505.045
8. Mai........	4.175.073	3.691.457	4.080.055	4.208.534	12.070.900	13.253.629
Totaux.....	37.181.308	31.391.514	32.544.185	31.694.664	12.070.900	13.253.629

H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Elle n'est pas brillante, la situation viticole du Languedoc. Beaucoup plus mauvaise que celle de 1930 pendant laquelle le Mildiou avait pourtant fait d'importants ravages ; elle est même devenue presque un désastre à la date du 11 juillet.

En 1930, les pluies cessèrent à la fin du printemps, ce qui nous permit de sauver les raisins qui avaient échappé aux attaques du mois de mai. L'été fut même sec. Cette année, l'été semble vouloir être aussi humide que l'hiver et le printemps. L'Aude et les Pyrénées-Orientales, qui avaient échappé à l'invasion jusqu'à ces derniers temps, viennent de constater que les récentes pluies ont favorisé la germination du terrible cryptogame.

Les premiers jours du mois de juillet semblaient nous avoir amené la chaleur et le beau fixe, avec un petit vent du nord sec, lorsque brusquement, sans orage, nous nous sommes réveillés, le matin du 6 courant, sous une pluie fine d'hiver qui n'a pas cessé de tomber toute la journée et toute la nuit. Elle a recommencé le 7 à 13 heures. Cette pluie persistante a provoqué une humidité qui favorise la multiplication et le développement des spores du Mildiou. A tel point que nous nous demandons si nous aurons à vendanger dans toute notre région méridionale ; car les pluies ont continué le 10 et le 11 juillet.

Aussitôt après la floraison, nous avions constaté que la Coulure et la Cochylis ou l'Eudémis avaient fait du mal. Aujourd'hui, presque toutes les grappes qui avaient bien noué le fruit sont couvertes d'efflorescences de Rot gris.

Notre vignoble, dont la végétation était devenue magnifique après les quelques journées de chaleur de fin juin, va faire peine à voir dans quelques jours, lorsque les feuilles brûlées par le Mildiou se dessécheront et tomberont. De nouvelles pousses se produiront bien parce que le sol humide activera la végétation, mais ces pousses tendres, si le vent du nord ne persiste pas en juillet et août, seront attaquées à leur tour, malgré les sulfatages répétés.

Ce qui décourage les viticulteurs, c'est le peu d'efficacité des traitements cupriques faits préventivement.

Dans certaines propriétés, les témoins séparés qui n'ont pas été traités aux

bouillies ou aux verdets, ne sont pas plus attaqués que les ceps qui ont reçu 16 et 18 sulfatages ou poudrages.

Dans certaines propriétés, on n'a pas pu préserver les jeunes greffes dont toutes les pousses tendres ont été envahies et détruites par le cryptogame. Depuis que le Mildiou est connu en France, nous n'avions jamais eu dans le Midi une attaque aussi générale et aussi violente. Il est vrai que, de mémoire d'homme, les pluies n'avaient jamais été aussi fréquentes et aussi importantes que cette année. Nous ne pouvons donner aucun conseil, la science agricole n'ayant pas trouvé contre le terrible cryptogame du Mildiou d'autres traitements que les classiques sulfatages aux bouillies et aux verdets. Le vent du nord sec est encore le meilleur sulfateur et le plus économique ; mais on ne peut pas le commander ou le produire à volonté.

Cette année, on aura dépensé beaucoup plus que les années ordinaires pour la culture et les traitements de la vigne. Et l'on ne récoltera peut-être rien.

Les soins et les traitements n'ont pourtant pas été négligés, malgré une perspective de mévente si la récolte avait pu être sauvée.

Nous reconnaissons que le viticulteur est admirable à cause de son courage et de sa ténacité à vouloir lutter contre les intempéries. Les sinistrés de la grêle ne seront pas plus éprouvés que les autres cette année. Voilà pourquoi le vote de fonds de secours par l'Etat ne se comprend pas, aux sinistrés de la grêle, dont la plupart sont assurés. Tandis que les assurances contre le Mildiou n'existent pas.

A quand la création de la Caisse nationale de secours aux agriculteurs, aux viticulteurs contre les intempéries ? Caisse alimentée par des cotisations obligatoires annuelles. Ce que l'Etat peut faire, c'est la remise des contributions foncières des propriétés non bâties.

Nous recommandons aux viticulteurs qui seraient tentés de cesser les sulfatages en raison de la perte totale des grappes, de ne pas négliger les jeunes greffes qui seraient totalement détruites par le cryptogame.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les derniers marchés vinicoles tenus dans les différents centres importants de notre région n'ont pas été trop fréquentés, à cause du travail intense dans le vignoble. Alors que les années ordinaires, le calme règne en ce moment à la campagne, les viticulteurs vont d'habitude se reposer ou villégiaturer à partir du 14 juillet, ce ne sera pas le cas cette année. Et cela n'arrangera pas la situation économique du pays.

Le Parlement voudra-t-il tenir compte de cette situation, au moment où il va être appelé à rechercher des fonds pour équilibrer la trésorerie de l'État. Aura-t-il la sagesse et le courage de faire cesser cette démagogie et cette surenchère électorale qui ruinent l'agriculture, le commerce et l'industrie ?

Osera-t-il demander et imposer, s'il le faut, des sacrifices à ceux à qui les intempéries ne font aucun mal ?

Osera-t-il faire une révision sérieuse des pensions abusives ? Et résistera-t-il aux menaces des nombreuses associations créées exclusivement pour puiser dans les caises publiques ?

Les gaspillages sont trop importants dans toutes les administrations ; même dans les organismes officiels de l'Agriculture.

Il faut que cela cesse. Nous pourrions citer de nombreux abus, dans les Offices agricoles et les directions départementales d'agriculture où l'on est souvent obligé de s'ingénier pour dépenser les crédits mis à leur disposition.

Malgré les mauvaises prévisions pour la récolte future, les cours ne se sont pas encore élevés, comme ils auraient dû.

S'il y a eu de la hausse, c'est parce que la propriété a fermé les caves, ne sachant pas si elle récoltera.

A la coopérative de vin rouge et blanc Montagne Frontignan, les offres de 130 fr. l'hecto ont été refusées la semaine dernière. Il est vrai que le vin est joli et titre 11°.

Au moment où paraîtront ces lignes, nous ne serions pas étonnés que les vins de 11° soient cotés 150 francs.

Tout de même, malgré le temps assez long qui nous sépare des vendanges,

on fait des offres à la propriété, pour les vins de la prochaine récolte, à 10 et 11 fr. le degré.

Le Mildiou et les intempéries ont eu une forte répercussion sur le cours des vins, bien supérieure à celle de toutes les réunions de la Commission des boissons, de la Commission interministérielle de la viticulture où le président fait un battage, insolent comme il l'a fait dans son journal du Midi où il attribue — qui l'eût cru ? — la hausse du cours des vins surtout à la loi de blocage et bien peu à l'action du Mildiou ! Sans Mildiou, les cours seraient encore à 80 francs ou au-dessous.

Si la viticulture ne tire aucun bénéfice de ces réunions multipliées, les personnalités admises dans ces organismes font des séjours à la capitale et dépensent l'argent des contribuables.

On n'aura pas besoin de parler de blocage cette année. — E. F.

P.-S. — Au dernier moment, nous apprenons que sur la proposition du président du groupe viticole de la Chambre, la Commission interministérielle qui doit examiner la question du blocage des vins a ajouté deux délégués ouvriers et que deux S. F. I. O. de l'Hérault et de l'Aude ont été désignés. Que peuvent bien faire les ouvriers dans la question du blocage ? La politique s'infiltre partout. — E. F.

La lutte contre le Mildiou (1). — Je ne m'attendais pas à prendre la parole devant l'Académie d'Agriculture. J'étais venu pour écouter, ce qui me semblait bien plus intéressant que de faire moi-même une communication.

M. Viala vient de faire allusion aux recherches que j'ai entreprises à son instigation sur les moyens de combattre le Mildiou, qui cause d'assez importants dégâts dans le Midi de la France et en particulier dans l'Hérault.

La région attaquée par le Mildiou est cependant localisée autour des vallées et dans les bas-fonds ; l'épidémie est due aux inondations et à la stagnation des eaux dans les cuvettes de déchaussage, dues au fait qu'il a plu beaucoup dans le Midi de la France, bien plus que dans la région parisienne, depuis le mois d'avril.

Dans les régions très atteintes par le mal, la récolte est complètement perdue. Je vais à ce sujet vous citer un fait particulier. J'avais réservé une parcelle plantée en vignes pour y faire certaines expériences. Le Mildiou s'y est déclaré spontanément. Il n'y a d'abord eu que deux ou trois feuilles attaquées par rameau. Je pensais que ce n'était pas grave. Mais à ce moment la pluie est tombée abondamment et une invasion s'est déclarée et est devenue formidable au bout de sept jours, durée de la période d'incubation. Les feuilles ont séché en prenant une teinte rousse et sont tombées. Presque tous les grains ont disparu.

Vous pouvez ainsi vous rendre compte de la gravité de cette attaque de Mildiou. Et il s'agit là d'une terre peu exposée au mal. L'attaque aurait été encore plus forte si cette vigne avait été située dans une vallée.

Le Mildiou s'est ensuite répandu un peu partout dans la région. J'ai quitté Montpellier dimanche : l'invasion prévue pour le 27 courant était en marche. Si depuis il a fait un temps sec, si le vent du nord a soufflé, cette invasion s'arrêtera. Mais s'il a plu lundi et mardi, l'invasion a dû augmenter et faire des ravages énormes (2).

Actuellement, la situation est plutôt mauvaise. Nous ne savons pas ce qui en résultera. L'invasion cessera ou continuera suivant que le temps sera maintenant sec ou humide.

M. Viala m'a parlé de la découverte qu'il venait de faire d'un champignon qui serait un parasite du Mildiou — comme il en est qui sont parasites de l'Oïdium, etc., etc. — et de l'intérêt qu'il y aurait à rechercher quels espoirs on pourrait fonder sur sa présence dans la lutte contre le Mildiou.

(1) Extrait des Comptes Rendus hebdomadaires des séances de l'Académie d'Agriculture (n° 23, 29 juin 1932, page 783).

(2) Cette invasion du 27 a eu une gravité exceptionnelle. Presque partout les feuilles sont devenues rousses et les grappes sont atteintes de rot-gris. Chez les vignes vigoureuses surtout, la récolte est déjà très réduite (30 juin).

J'ai fait des essais dans une serre. Sur des feuilles détachées qui avaient été inoculées, j'ai semé des spores sur les taches, dans une atmosphère un peu humide, qui plaît au champignon. Ce champignon s'est développé sur les taches blanches et les a envahies complètement. J'ai d'ailleurs communiqué ces feuilles à M. Viala qui a pu faire les constatations utiles. J'ai fait ensuite une autre expérience qui a donné les mêmes résultats.

Le champignon en question est donc un parasite du Mildiou. Pour qu'il puisse se développer il faut probablement que certaines conditions soient remplies, comme c'est le cas pour le champignon de la vigne. Ainsi, il faut une assez grande humidité, car sur des taches sèches il ne se développe pas. Il faut également que ce parasite soit placé à la face inférieure des feuilles, car s'il se trouve à leur face supérieure il peut être touché par les solutions de cuivre et être sensible à leur action, comme le champignon de la vigne. Il faudrait donc rechercher le moyen de placer ce champignon parasite du Mildiou à la face inférieure des feuilles. Ce sera l'objet d'études ultérieures.

De ces expériences, je tire la conclusion que, si l'on peut réaliser la multiplication régulière de ce parasite, il n'en résultera sans doute pas l'arrêt complet de la propagation du Mildiou, mais au moins l'atténuation des ravages de cette maladie. (*Applaudissements.*)

L. Ravaz.

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Beaune (Côte-d'Or). — L'examen d'admission et d'attribution des bourses aura lieu à l'Ecole le samedi 30 juillet prochain, à 8 heures du matin.

Age minimum : 13 ans au 1er octobre. Etudes : 2 ans. Demander programme détaillé au directeur de l'Ecole. Téléphone 7, à Beaune.

Bibliographie

Un nouveau confrère : *Raisins de France.*

Nous saluons avec plaisir la parution du premier numéro de *Raisins de France*, journal mensuel de défense et de propagande du Raisin de Table, organe officiel de la Fédération Nationale des Producteurs de Raisins de Table.

Au sommaire de ce premier numéro, judicieusement conçu et auquel ont collaboré d'éminentes personnalités viticoles, nous relevons le programme de *Raisins de France : La vente des raisins de table et des jus de raisins peut être sensiblement accrue*, par A. Nougaret, président de l'A. P. V.; *Les Stations uvales ; Le raisin de table et la Conférence Internationale du Vin*, par Claude Chatelus, délégué à la Propagande auprès de la Fédération des Stations uvales; *Sur le Mildiou*, par le professeur Ravaz, membre correspondant de l'Académie des Sciences ; *La lutte contre les gelées de printemps*, par M. Lefeuvre, attaché commercial de France à Berlin ; *La maturité du raisin*, par J. Lugan, ingénieur agricole E. N. A. ; *La marque « Cominaperex » des emballages*, etc...

Publié par les Editions Fructidor, 147, boulevard Saint-Germain, Paris (6e), *Raisins de France* a ses services d'éditions 20, boulevard Limbert, à Avignon, où peuvent être adressés (ch. postaux Marseille 336.95) les abonnements dont le coût est de 12 fr. par an pour la France et 25 fr. pour l'étranger.

*
* *

Le Vin dans la Législation française. Fraudes et falsifications. Protection des appellations d'origine, par Jean-Ch. Leroy, 42 *bis*, rue de Bourgogne, Paris (7e).

Nous recommandons à nos lecteurs la lecture de cet excellent recueil des textes actuellement en vigueur, établi par notre dévoué collaborateur.

(N. D. L. R.)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 110 à 120 francs ; 9°, 125 à 130 fr. ; 10°, 140 à 150 fr. ; Corbières 11°, 165 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 180 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 190 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 170 fr. et au-dessus ; 9°, 180 fr. et au-dessus ; 10°, 200 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 225 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 530 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 630 fr. Picolo, 570 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 1.500 à 1.700 fr. ; 1ers crus Graves, 2.800 à 3.600 fr. ; 2es crus, 2.400 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 240 à 280 fr. ; Mâconnais, 200 à 225 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 320 à 360 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 500 à 600fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 225 à 275 francs. Vins blancs de Blois, 175 à 250 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, » à » fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr. ; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr. ; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 700 à 800 fr. ; Gros plants, de 200 fr. à 325 fr. Noah, de 80 à 120 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1931 : Rouge, de 9 fr. 50 à 10 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, 10 fr. » à 11 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de 10 fr. 50 à 12 fr. 50. Distillerie, 7 fr. 75 à 8 fr. ».

MIDI. — *Nîmes (11 juillet 1932).* — *Cote officielle :* Aramon, de 13 fr. 50 à 14 fr. 50 ; Montagne, de 13 fr. 50 à 14 fr. 50 ; Costières, de 13 fr. 50 à 14 fr. 50 le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 950 fr. à 975 fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, » à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (12 juillet). — Vins rouges, 8 à 10°, de 110 à 150 fr. l'hecto logés. Esprit de vin à 86°, 900 à » fr. Marc 52°, » fr. Esprit de marc à 86°, » à » fr.

Béziers (8 juillet). — Vins rouges, de 9 fr. » à 10 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. à » fr. » le degré, Blanc, 9 fr. » à 10 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ».

Minervois (10 juillet). — Marché d'Olonzac, de 13 fr. 50 à » fr. » le degré. avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (9 juillet). — Vins de 12 fr. 25 à 13 fr. » suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre d'agriculture).

Carcassonne (9 juillet). — De 12 fr. » à 14 fr. » le degré.

Narbonne (7 juillet). — Vins rouges, 12 fr. 50 à 13 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 140 à 160 fr. ; vieux, de 280 à 320 fr. — B.-Rhin, nouveaux : de 80 à 90 fr. ; vieux, 240 à 280 fr, — Vins blancs supérieurs, nouveaux : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; vieux, de 360 à 380. — B.-Rhin, nouveaux : de 280 à 350 fr. ; vieux, de 320 à 350. — Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, de » à » fr. ; Kirsch, de » à » fr. ; Mirabelle, de » à » fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 169 fr. à » fr. »; orges, 78 fr. à 82 fr.; escourgeons, 75 fr. à 76 fr.; maïs, 69 fr. » à 71 fr. »; seigle, 79 fr. » à 96 fr. »; sarrasin, 102 fr. à 105 fr.; avoines, 102 fr. à 109 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 59 fr. 05 à » fr. ». Buenos-Ayres, 35 fr. 52 à » fr. ». Chicago, 45 fr. 54 à 50 fr. 75. — Sons, 45 fr. à 50 fr. — Recoupettes, de 38 à 45 fr.; remoulages, de 50 à 75 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 95 à 125 fr.; saucisse rouge, 100 à 130 fr.; sterling, 100 à 120 fr.; Rosa, 100 à 120 fr.; Nouvelle du Var, 80 à 100 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 150 fr. à 185 fr.; paille d'avoine, de 150 fr. à 185 fr.; paille de seigle, 150 fr. à 185 fr.; luzerne, 190 fr. à 240 fr.; foin, 175 fr. à 245 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 650 à 700 fr.; féveroles, de 100 à 105 fr.; luzerne, de 550 à 600 fr.; sainfoin, 275 à 310 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 227 fr. 50 à 228 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 19 fr. 50. — Veaux, 5 fr. 50 à 15 fr. ». — Moutons, 8 fr. » à 40 fr. ». — Demi-Porc, 8 fr. » à 11 fr. 50. — Longe, de 10 fr. » à 16 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 99 fr. » à 104 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 85 fr. » à 92 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 450 à 500 fr. — Citrons, 400 à 500 fr. — Cerises, 360 à 500 fr. — Fraises, 270 à 280 fr. — Melons de Nantes, 40 à 45 fr. — Raisin d'Algérie, 800 à 1.000 fr. les 100 kg. — Prunes, de 230 à 400 fr. — Groseilles à grappes, de 200 à 280 fr. — Pêches de Perpignan, 120 à 450 fr. — Amandes vertes, 250 à 450 fr. — Tomates d'Algérie, 200 à 320 fr. — Pois verts, de 100 à 160 fr. — Haricots verts, 140 à 340 fr. — Artichauts, 35 à 110 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 120 à 250 fr. le cent. — Laitues de Paris, 15 à 30 fr. le cent. — Epinards, de 100 à 220 fr. — Asperges, 380 à 430 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.